L'Aubergine
TRAITEUR
0494 92 67 25

VOTRE PARTENAIRE IDÉAL POUR LES FÊTES

2026

Attention : réservations limitées

Menu Prestige

ENTRÉES

Royale de Saint-Jacques et saumon rose
Gambas impérial au gros sel des salines de Cova
Réduction de carcasses de homards et crustacés au Xérès
Ou
L'Italie dans votre assiette
(croquette parmesan poire-noix-noisettes, caponata de veau à la Sicilienne, raviole de lotte aux épices et Nectar de tomates)

POTAGE

Crème de witloof
Douceur Châtaigne et truffe noire

PLATS

Carré de cochon de lait saumuré en cuisson lente
Campagnarde aux champignons des bois
Sauce au cidre, jus de veau et pomme vertes
Ou
Baron de volaille confite
Farce au foie gras de canard et parfum de morilles
Sauce Albufera

DESSERTS

Nuance chocolat insert meringué
Mousse Bounty et Pina Colada
Ou
Le traditionnel Paris Brest
Aux amandes grillées

43 €/pers

Pour les petits

Velouté aux patates douces
Torsade feuilletée au parmesan

Délice de volaille sauce à l'orange
Purée au beurre et compote de pommes à la cannelle

Onctueux au chocolat et compotée de framboises

14,80 €/pers

Pour célébrer le passage à l'an neuf
et garantir chance et prospérité

La traditionnelle choucroute Royale

(saucisse fumée, francfort, jambon braisé,
lard braisé, saucisse de lyon
et purée de pommes de terre au beurre)

16,90 €/pers

L'Obergine
TRAITEUR
0494 92 67 25



Entrées

Crème de Witloof
Douceur châtaigne et truffe noire 4.90€

Royale de Saint-Jacques et saumon rose
Gambas impérial au gros sel des salines de Cova
Réduction de carcasses de homards et crustacés 15.90€

L'Italie dans votre assiette 15.90€
(croquette Parmesan poire-noix-noisettes, caponata de veau à la Sicilienne, raviole de lotte aux épices et Nectar de tomates)

Cassolette de scampis
Mangue et lait de coco 15.90€

La tranche de foie gras de canard, confit d'aubergines
Et pain brioché 19.50€

Notre foie gras de canard à la tranche 13€ les 100g

Plats

Carré de cochon de lait saumuré en cuisson lente
Campagnarde aux champignons des bois
Sauce au cidre, jus de veau et pomme vertes 22.50€

La traditionnelle dinde farcie aux marrons
Sauce Fine Champagne 17.90€

Le civet de biche mijoté à l'ancienne 19.50€

Baron de volaille confite
Farce au foie gras de canard
Et parfum de morilles sauce Albufera 22.50€

Rôti de perche du Nil sauce Champagne et beurre blanc 18.90€

Desserts

Le traditionnel Paris Brest
Aux amandes grillées 6.90€

Nuance chocolat insert meringué
Mousse Bounty et Pina Colada 6.90€

La traditionnelle bûche de circonstance 6.90€

Attention !
réservations limitées

Réservations **uniquement** par téléphone au 0494/92.67.25
ou par mail **traiteurlobergine@gmail.com**
Enlèvement à notre atelier les *24/12 et 31/12 de 9h à 16h, Ch. de Grafen, 18 à* 6670 GOUVY (Wathermal)